



## Best of „Hauswirtschaft“



Eine gesunde Ernährung, aber auch ein umweltschonendes und ökonomisches Wirtschaften sind wichtige Bereiche in unserem Leben. Im Fach Hauswirtschaft wird deshalb nicht nur hin und wieder lecker gekocht, es werden unseren Schüler/innen auch grundlegende Kompetenzen in den Bereichen Ernährung, Gesundheit/Sport und Lebensmittelzubereitung, Hygiene, Organisation, Konsumverhalten und Umweltschutz vermittelt.

Unterstützt wird unser Bemühen um gesunde Ernährung von der Schulleitung, den Lehrern und den Schülern der GHS Niederpleis, die sich in dem Projekt „Gesundes Frühstück“ engagieren. Eine weitere Besonderheit ist das Projekt der Schülerfirma „InterCooking“, das für festliche Anlässe Angebote produziert.

Im Jahrgang 7 gibt es den Praxistag Hauswirtschaft, an dem die Schüler/innen mehrere Stunden in der Küche Erfahrungen in verschiedenen Hauswirtschaftsbereichen sammeln können.

In den Jahrgängen 7-9 befassen sich die Schüler/innen im Rahmen des Sportunterrichts in den theoretischen Unterrichtseinheiten mit den Grundlagen der gesunden Ernährung. Anschließend werden die erworbenen Kenntnisse in der Küchenpraxis umgesetzt.

In den Jahrgängen 8 und 9 können im Rahmen der Berufswahlvorbereitung und der individuellen Förderung ausgewählte Schüler/innen in der „Backwerkstatt“ gezielt auf den Beruf des Bäckers vorbereitet werden.

Ein wichtiger Aspekt ist das soziale Zusammenwirken bei der Zubereitung aller Produkte, bei der jeder etwas ganz Persönliches beitragen darf. Unter einem gewissen Zeitdruck zu arbeiten, fördert Willen und Durchhaltekraft der Schüler/innen.